



Amuse

- Macaron met rode biet en geitenkaas

Voorgerecht

- Zalmterriner met forel, roomkaas, komkommer en afgemaakt met gin
- Steak tartare met een gepocheerd eitje op knoflooktoast
- Soep van rode kool, gekarameliseerde appel en crème fraîche

Tussengerecht

- Scroppino van Prosecco, wodka en citroensorbet*
- * alcoholvrij mogelijk

Hoofdgerecht

- Snoekbaarsfilet met kreeftensaus, sous-vide gegaarde prei en aardappelmousseline
- Tournedos met pepersaus, pastinaak-aardappelmousseline, bospeen en boleet
- Risotto met bospaddestoelen, Parmezaanse kaas en rucola

Dessert

- Bordalou met stoofpeer en witte chocolade-kaneelmousse